menú hostalempúries

ALMUERZO / DINAR

PARA EMPEZAR / PER COMENÇAR

Pan de cultivo propio usando la variedad de trigo antiguo "Xeixa"con AOVE del Empordà 1,12
Pa de cultiu propi usant la varietat de blat antic "Xeixa" amb OOVE de l'Empordà 1,12

Nuestro aperitivo
El nostre aperitiu

Ensalada de temporada 12
Amanida de temporada 12

Croquetas caseras de gambas 1,2,5,6,8
Croquetes casolanes de gambes 1,2,5,6,8

Almejas y cigalas a la plancha 2,11,13
Cloïsses i escamarlans a la planxa 2,11,13

PARA TERMINAR / PER ACABAR

Arroz Hostal Empúries con gambas rojas 2,4
Arròs Hostal Empúries amb gambes vermelles 2,4

DE POSTRE

Manzana de Girona salteada con helado de ratafia y hojaldre 1,3,6,7
Poma de Girona saltejada amb gelat de ratafia i pasta de full 1,3,6,7

55€ por persona. Mesa completa. Bebidas aparte.
55€ per persona. Taula completa. Begudes apart.



PARA PICAR / PER PICAR

SUPL.TERRAZA: +2,5€ / adulto
SUPL.TERRASSA: +2,5€ / adult

Pan de vidrio tostado con tomate 1,12 *Coca de vidre torrada amb tomàquet* 1,12		3.50
Anchoas de l'Escala con AOVE y algas wakame 4 *Anxoves de l'Escala amb OOVE i algues wakame* 4		11.50
Ostras Guillardeau nº3 naturales o con escabeche cítrico (1u) 11 *Ostres Guilardeau nº3 naturals o amb escabetx cítric (1u)* 11		6.50
Mejillones al vapor en su jugo 11 *Musclos al vapor amb el seu suc* 11		14.00
Almejas a la marinera 4,11,13 *Cloïsses a la marinera* 4,11,13		18.00
Croqueta de gambas (1u) 1,2,3,5,6,8 *Croqueta de gambes (1u)* 1,2,3,5,6,8		4.50
Croquetas de jamón ibérico (4u) 1,3,5,6,8 *Croquetes de pernil ibèric (4u)* 1,3,5,6,8		9.50
Rabas de calamar de potera *Raves de calamar de potera*		17.50
Nuestras patatas bravas marinas 1,2,3,5,13 *Les nostres patates braves marines* 1,2,3,5,13		12.50
Flor de cebolla crujiente con mayonesa casera de lima 3,12 *Flor de ceba cruixent amb maionesa casolana de llima* 3,12		11.00
Garbanzos fritos de nuestro huerto y sal especiada 12 *Cigrons fregits del nostre hort i sal especiada* 12		8.00
Hummus con garbanzos de nuestro huerto 1,9,12 *Hummus amb cigrons del nostre hort* 1,9,12		11.50
Gambas del Cap de Creus a la plancha (150 g) 2 *Gambes del Cap de Creus a la planxa (150 g)* 2		25.00
Cigalas a la plancha (500 g) 2 *Escamarlans a la planxa (500 g)* 2		42.00
Paleta ibérica de bellota *Espatlla ibèrica de gla*	Ración 50 gr Ración 100 gr	17.00 32.00

La carta Bistró del Mar

NUESTRO PAN / EL NOSTRE PA

Pan de cultivo propio usando la variedad de trigo antiguo "Xeixa" con AOVE del Empordà 1,12 — 4.50
Pa de cultiu propi fet usant la varietat de blat antic "Xeixa" amb OOVE de l'Empordà 1,12

PRIMEROS / PRIMERS

Ensalada César con pollo ECO, croutons, beicon crujiente y anchoas 1,3,4,6 — 18.00
Amanida Cèsar amb pollastre ECO, crostons, bacó cruixent i anxoves 1,3,4,6

Endivias crudas caramelizadas, sardinas ahumadas y emulsión de mostaza 1,3,7,8 — 19.00
Endívies crues caramel·litzades, sardines fumades i emulsió de mostassa 1,3,7,8

Puerros asados con ventresca de atún confitada, salsa de almendras y piel de limón 4,6,7 — 22.00
Porros rostits, ventresca de tonyina confitada, salsa d'ametlles i pell de llimona 4,6,7

Brandada de bacalao con pétalos de remolacha 4 — 18.50
Brandada de bacallà amb pètals de remolatxa 4

Berenjena asada con atún ahumado y caldo de jamón ibérico 4 — 19.50
Albergínia rostida amb tonyina fumada i caldo de pernil ibèric 4

Carpaccio de gambas con rebozuelos, mandarina, albahaca y chalota 2,11 — 25.00
Carpaccio de gambes amb rossinyols, mandarina, alfàbrega i xalota 2,11

Crema de calabaza con sus pipas, vieira, crostones y vainilla 1,2,6,11 — 17.00
Crema de carbassa amb les seves pipes, vieira, crostons i vainilla 1,2,6,11

Vieiras con trompetas de la muerte, cecina ibérica y parmentier de patata 2,6,11 — 24.50
Vieires amb trompetes de la mort, cecina ibèrica i parmentier de patata 2,6,11

---

1. GLUTEN
2. CRUSTÁCEOS / CRUSTACIS
3. HUEVOS / OUS
4. PESCADO / PEIX
5. SOJA
6. LECHE / LLET
7. FRUTOS SECOS / FRUITA SECA
8. MOSTAZA / MOSTASSA
9. SÉSAMO / SÈSAM
10. APIO / API
11. MOLUSCOS / MOL·LUSCS
12. VEGETARIANO / VEGETARIÀ
13. SULFITOS / SULFITS
14. ALTRAMUCES / TRAMUSSOS
15. CACAHUETES / CACAUETS

PRIMEROS / PRIMERS

Sopa de cebolla con pan tostado y queso parmesano 1,2,6 *Sopa de ceba amb pa torrat i formatge parmesà* 1,2,6	18.50
Calabaza asada con queso gorgonzola, nueces y salsa de trufa 1,6,7 *Carbassa rostida amb formatge gorgonzola, nous i salsa de trufa* 1,6,7	17.00

ARROCES / ARROSSOS

Arroz Hostal Empúries con gambas rojas 2,4,11 *Arròs Hostal Empúries amb gambes vermelles* 2,4,11	27.00 P/P +2,5€ SÓLO/NOMÉS 1 PAX
Arroz de verduras de temporada 10,12 *Arròs de verdures de temporada* 10,12	23.00 P/P +2,5€ SÓLO/NOMÉS 1 PAX
Arroz caldoso con frutos del mar 2,4,11 *Arròs caldós amb fruits del mar* 2,4,11	28.50 P/P +2,5€ SÓLO/NOMÉS 1 PAX
Arroz negro del Hostal con calamar 2,3,4,11 *Arròs negre de l'Hostal amb calamar* 2,3,4,11	29.00 P/P
Arroz cremoso de bogavante 2,4,11 *Arròs cremós de llamàntol* 2,4,11	37.50 P/P

CLÁSICOS / CLÀSSICS DE LA COSTA BRAVA

Suquet de rape con cigalas y gambas 1,2,4,7,11,13 *Suquet de rap amb escamarlans i gambes* 1,2,4,7,11,13	28.50
Mar y montaña de pollo ECO con cigalas y almendras 1,2,4,7,11,13 *Mar i muntanya de pollastre ECO amb escamarlans i ametlles* 1,2,4,7,11,13	32.00
Garbanzos estofados con cocochas de bacalao al pil pil 2,4 *Cigrons estofats amb cocotxes de bacallà al pil pil* 2,4	21.00

SEGUNDOS / SEGONS

Raviolis de calabaza y almendra, txangurro de buey de mar, mantequilla tostada y salvia 1,2,3,6,7 — 25.50
Raviolis de carbassa i ametlla, txangurro de bou de mar, mantega torrada i sàlvia 1,2,3,6,7

Merluza con salsa holandesa acompañado de hinojos y celerí asado 3,4,6 — 26.50
Lluç amb salsa holandesa acompanyat de fonolls i api rostit 3,4,6

Lomo de bacalao confitado con cremoso de almendras y ajo negro, uvas y gremolata 4,7 — 26.00
Llom de bacallà confitat amb cremós d'ametlles i all negre, raïms i gremolata 4,7

Salmonete relleno de verduras salteadas 2,4 — 29.50
Roger farcit de verdures saltejades 2,4

Pescado de lonja (al horno, a la brasa o a la sal) con guarnición 4 — S/M
Peix de llotja (al forn, a la brasa o a la sal) amb guarnició 4

Escórpora frita con cogollos, salsa de soja y naranja y salsa tártara 1,3,4,5 — 90€ /KG
Escòrpora fregida amb cabdells, salsa de soja i taronges i salsa tàrtara 1,3,4,5

Presa de cerdo ibérica con endivias y manzana del Empordà 13 — 25.00
Presa de porc ibèric amb endívies i poma de l'Empordà 13

Cordero relleno de frutos secos con crema de boniato, escarola y granada 6,7 — 25.00
Xai farcit de fruits seca amb crema de moniato, escarola y magrana 6,7

Hamburguesa de ternera Black Angus, patatas fritas y mini ensalada 8 — 21.00
Hamburguesa de vedella Black Angus, patates fregides i mini amanida 8

Magret 5 Aglans con salsa de frutos rojo y Pedro Ximénez, con puré de remolacha 13 — 22.00
Magret 5 Aglans amb salsa de fruits vermells i Pedro Ximénez, amb puré de remolatxa 13

Lomo bajo de Angus ecológico con ensalada, patatas fritas y chimichurri — 35.00
Llom baix d'Angus ecològic amb amanida, patates fregides i ximixurri

Milanesa de lomo bajo con tomates asados 1,3 — 23.00
Milanesa de llom baix amb tomàquets rostits 1,3

POSTRES

Taula de formatges i melmelada casolana (min. 2p) 1,3,4	18.00
El nostre pastís de formatge amb llet d'ovella ECO, galeta de civada i poma rostida 2,3,4	8.50
Pastís fi de pomes i gelat de vainilla 1,2,3	9.00
Pastís humit de xocolata i salsa de xocolata blanca i espígol 2,3,4	9.00
"Torrija" lleugera de pa de xeixa ECO cultivada als nostres camps, pinya i gelat de coco 1,5	9.00
Coulant d'avellana torrada, gelat casolà de vainilla i cacau 3,4	9.00
Biscuit de vainilla i salsa de xocolata 2,3,4	9.00
Escuma de mango natural amb iogurt i llima fresca 3,4	8.50
Recuit del Fonteta, mel de Mont-Ras i fruites de temporada 3	7.50
Carpaccio de taronja i sorbet d'aranja 5	8.00
Gelats artesanals (per bola) 2,3	4.50

POSTRES

Tabla de quesos y mermelada casera (min. 2 p) 1,3,4	18.00
Nuestra tarta de queso con leche de oveja ECO, galleta de avena integral y manzana asada 2,3,4	8.50
Tarta fina de manzanas y helado de vainilla 1,2,3	9.00
Torta húmeda de chocolate y salsa de chocolate blanco y lavanda 2,3,4	9.00
Torrija ligera de pan de "xeixa" ECO cultivada en nuestros campos, piña y helado de coco 1,5	9.00
Coulant de avellana tostada, helado de vainilla casero y cacao 3,4	9.00
Biscuit de vainilla y salsa de chocolate 2,3,4	9.00
Espuma de mango natural con yogurt y lima fresca 3	8.50
Recuit de Fonteta, miel de Mont-Ras y frutas de temporada 3	7.50
Carpaccio de naranja y sorbete de pomelo 5	8.00
Helados artesanales (por bola) 2,3	4.50

1. GLUTEN 2. HUEVO / OU 3. LECHE / LLET 4. FRUTOS SECOS / FRUITA SECA 5. VEGETARIANO / VEGETARIÁ

menú para niños
/ per nens



Macarrones o spaghetti con salsa a elegir (carbonara, bolognesa o de tomate) 1,3,6 *Macarrons o spaghetti amb salsa per a triar (carbonara, bolognesa o de tomàquet)* 1,3,6	9.00
Canelones de ternera gratinados 1,3,6 *Canelons de carn gratinats* 1,3,6	9.00
Arroz a la cubana 3,12 *Arròs a la cubana* 3,12	7.50
Croquetas de pollo 1,3,6 *Croquetes de pollastre* 1,3,6	7.50
Fingers de pollo 1,3,6 *Fingers de pollastre* 1,3,6	9.00
Merluza rebozada con patatas fritas o ensalada 1,3,4,6 *Lluç arrebossat amb patates fregides o amanida* 1,3,4,6	10.00
Milanesa de ternera con patatas fritas o ensalada 1,3,6 *Milanesa de vedella amb patates fregides o amanida* 1,3,6	10.00
Crêpe de Nutella 1,3,6,12 *Crêpe de Nutella* 1,3,6,12	5.00
Helados artesanales (cada bola) 3,6,12 *Gelats artesanales (per cada bola)* 3,6,12	4.50

---

1. GLUTEN
2. CRUSTÁCEOS / CRUSTACIS
3. HUEVOS / OUS
4. PESCADO / PEIX
5. SOJA
6. LECHE / LLET
7. FRUTOS SECOS / FRUITA SECA
8. MOSTAZA / MOSTASSA
9. SÉSAMO / SÈSAM
10. APIO / API
11. MOLUSCOS / MOL·LUSCS
12. VEGETARIANO / VEGETARIÁ